Segafredo ZANETTI
COFFEE SYSTEM

SZ 01

FR MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN SZ 01

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN SZ 01

Segafredo ZANETTI
COFFEE SYSTEM

FRANÇAIS

AVERTISSEMENTS

1. Quand la machine est allumée pour la première fois, il y a un remplissage automatique d'eau dans la chaudière pendant 75 secondes. Attendre jusqu'à ce que la led rouge en haut à droite arrête de clignoter.

2. Alarme tiroir plein: au bout de 25 capsules utilisées, la première led à gauche commence à clignoter en désactivant l'utilisation des touches café et en signalant qu'il faut vider le tiroir. Pour utiliser de nouveau les touches café, il faut garder enfoncée pendant 5 secondes la touche qui correspond à la led qui clignote.

3. Manque d'eau dans le réservoir : quand l'eau dans le réservoir descend en dessous d'un niveau minimum, la led rouge en haut à droite s'allume et l'utilisation de la machine est bloquée jusqu'à ce que le niveau d'eau minimum soit rétabli.

SOMMAIRE

INTRODUCTION 28
CONSULTATION DU MANUEL 28
RECOMMANDATIONS 28
DESCRIPTION DE LA MACHINE 29
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 31
INSTALLATION 31
REMPLISSAGE CUVE EAU 31
PREMIÈRE INSTALLATION ET REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE CAFÉ 31
PROGRAMMATION DOSE AUTOMATIQUE CAFÉ 32
UTILISATION 32
PRÉPARATION DU CAFÉ 32
PRODUCTION DE CAFÉ EN MODE MANUEL 32
PRODUCTION DE CAFÉ EN MODE AUTOMATIQUE 33
MODE PRÉ-INFUSION 33
PRÉLÈVEMENT EAU CHAUDE 33
PRÉLÈVEMENT VAPEUR 33
PRODUCTION CAPPUCCINO (uniquement SZ-01 version avec émulsionneur) 33
MAINTENANCE ORDINAIRE 34
VIDAGE TIROIR COLLECTEUR CAPSULES 34
NETTOYAGE DU TUYAU VAPEUR 34
NETTOYAGE DE L'ÉMULSIONNEUR (uniquement SZ-01 version avec émulsionneur) 34
NETTOYAGE PLAN D'APPUI TASSES ET TIROIR COLLECTEUR DE CAPSULES 34
LAVAGE CUVE EAU 35
DÉCALCIFICATION 35
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 35

Code manuel: 7770.031
Révision 08/2005

INTRODUCTION

ATTENTION

- *Avant d'utiliser la machine, lire attentivement toutes les instructions figurant dans ce manuel.*

CONSULTATION DU MANUEL

- *Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et la maintenance de la machine à café.*

RECOMMANDATIONS

ATTENTION

- *Ne pas faire fonctionner la machine ou effectuer la maintenance ordinaire sans avoir lu ce manuel au préalable.*
- *Cette machine a été projetée et construite pour la production de café express, d'eau chaude (pour préparer des boissons et des infusions) et de vapeur d'eau (pour réchauffer des liquides). Tout emploi différent de ceux qui sont décrits dans ce manuel doit être considéré comme impropre et donc non autorisé. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages dérivant de l'utilisation impropre de la machine.*
- *L'utilisateur doit être une personne adulte et responsable, qui doit s'en tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation ainsi qu'aux règles dictées par le bon sens.*
- *Il est rigoureusement interdit de faire fonctionner la machine avec les protections fixes et/ou mobiles démontées ou avec les dispositifs de sécurité exclus; il est rigoureusement interdit d'enlever ou de modifier les dispositifs de sécurité.*
- *Aucun des panneaux constituant la carrosserie de la machine ne doit être enlevé (il y a risque de décharges électriques).*
- *Ne pas installer l'appareil dans des locaux dont on prévoit le lavage avec des jets d'eau. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.*
- *Le respect scrupuleux des opérations de maintenance ordinaire indiquées dans le présent manuel est nécessaire pour travailler en toute sécurité et pour maintenir la machine en bon état de marche.*
- *En cas de panne ou de rupture d'un composant de la machine à café express, s'adresser à un centre de service après-vente agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange originales.*
- *Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service après-vente ou dans tous les cas par une personne possédant une qualification similaire de manière à prévenir tout risque.*
- *Il est strictement interdit de procéder à des opérations non autorisées et si les modalités exactes n'ont pas été comprises; contacter le constructeur pour toute information, pièces de rechange et accessoires.*

DESCRIPTION DE LA MACHINE

Figure 1

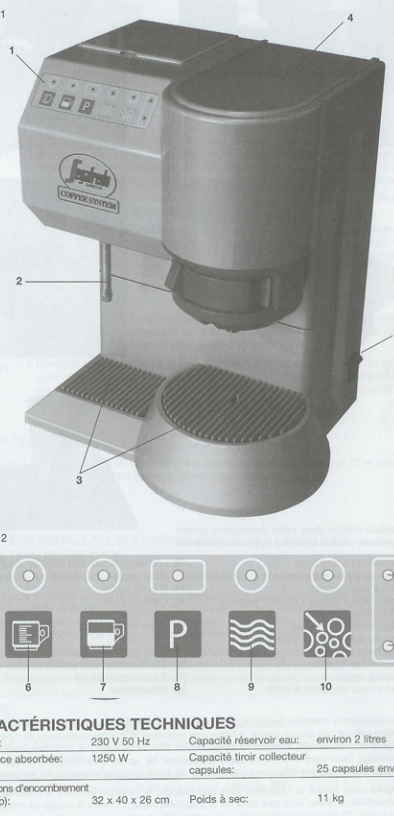
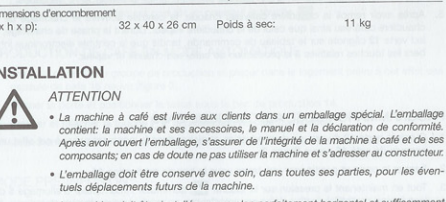


Figure 2



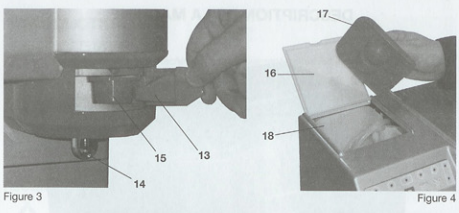


Figure 3

Figure 4

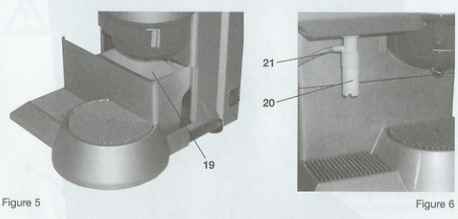


Figure 5

Figure 6

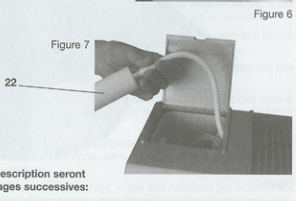


Figure 7

Les termes utilisés dans cette description seront couramment utilisés dans les pages successives:

1. Tableau de commande
2. Tuyau de prélèvement vapeur et eau chaude
3. Plan d'appui tasses
4. Plan d'appui tasses « chauffe-tasses »
5. Interrupteur général
6. Touche café en manuel
7. Touche café en automatique
8. Touche pré-infusion
9. Touche eau chaude
10. Touche vapeur
11. Led niveau eau dans la cuve
12. Led température eau dans la chaudière
13. Porte groupe de production
14. Bec de sortie
15. Capsule café
16. Porte cuve eau
17. Bouchon cuve eau
18. Cuve eau
19. Tiroir collecteur capsules
20. Émulsionneur cappuccino
21. Tuyau aspiration lait
22. Adoucisseur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	230 V 50 Hz	Capacité réservoir eau:	environ 2 litres
Puissance absorbée:	1250 W	Capacité tiroir collecteur capsules:	25 capsules environ
Dimensions d'encombrement (l x h x p):	32 x 40 x 26 cm	Poids à sec:	11 kg

INSTALLATION

ATTENTION

- *La machine à café est livrée aux clients dans un emballage spécial. L'emballage contient: la machine et ses accessoires, le manuel et la déclaration de conformité. Après avoir ouvert l'emballage, s'assurer de l'intégrité de la machine à café et de ses composants; en cas de doute ne pas utiliser la machine et s'adresser au constructeur.*
- *L'emballage doit être conservé avec soin, dans toutes ses parties, pour les éventuels déplacements futurs de la machine.*
- *La machine doit être installée sur un plan parfaitement horizontal et suffisamment robuste pour soutenir le poids de la machine, avec un espace autour de la machine pour pouvoir évacuer la chaleur produite durant le fonctionnement.*
- *Pour garantir la sécurité contre les risques liés au courant électrique, la machine doit être placée loin des éviers, bacs, aquariums, robinets, zones mouillées ou avec possibilité de projections d'eau.*
- *Dans la mesure où la machine développe de la chaleur, elle doit être placée dans un endroit suffisamment aéré de manière à garantir la dissipation de la chaleur. Maintenir la machine loin de sources de chaleur directes.*
- *Contrôler que la tension de la prise d'alimentation correspond à celle qui est indiquée dans les caractéristiques techniques et sur la plaquette appliquée sur la machine. Si la tension indiquée ne correspond pas, ne jamais brancher la fiche, cela pourrait être dangereux et endommager la machine.*

REMPLISSAGE CUVE EAU

1. Ouvrir la porte **16** d'accès au réservoir d'eau (figure **4**), enlever le bouchon **17** et remplir la cuve **18** avec de l'eau potable froide, si possible peu calcaire.
2. Fermer la porte.

PREMIÈRE INSTALLATION ET REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE CAFÉ

1. Brancher le câble d'alimentation de la machine dans une prise de courant murale.
2. Le fonctionnement correct de la machine demande que la chaudière utilisée pour la préparation du café et de l'eau chaude soit toujours pleine d'eau. Par conséquent, à la première installation de la machine, à l'allumage de l'interrupteur général, on aura un cycle de remplissage automatique de la chaudière d'une durée de 75 secondes.
3. Durant le remplissage automatique de la chaudière, la led rouge **11** clignotera tandis que la led verte **12** restera allumée fixe. Dans cette phase, il ne sera pas possible d'obtenir du café, de l'eau chaude ou de la vapeur car les touches correspondantes sont désactivées.
4. Si on éteint la machine durant la phase de remplissage de l'eau dans la chaudière, la chaudière n'étant pas encore pleine, à l'allumage successif la machine effectuera de nouveau un cycle de remplissage, toujours de 75 secondes. Il en va de même si durant la phase de remplissage l'eau vient à manquer dans le réservoir **18**: après avoir rétabli le niveau dans le réservoir, la machine effectuera de nouveau un cycle de remplissage de 75 secondes.
5. Après avoir rempli la chaudière café/eau chaude, la centrale activera le chauffage de la chaudière café/eau ainsi que celui de la chaudière vapeur. Durant la phase de chauffage, la led verte **12** clignote sur le tableau de commande, tandis que la centrale électronique inhibera les touches relatives à la production de café, eau chaude et vapeur.

PROGRAMMATION DOSE AUTOMATIQUE CAFÉ

1. Ouvrir la porte **13** du groupe de production et placer dans le logement prévu à cet effet une capsule de café **15** neuve (figure 3).
2. Fermer la porte et positionner une tasse sous le bec de production **14**.
3. Tout en maintenant la pression sur la touche , commuter l'interrupteur d'allumage **5** de la machine de "off" à "on"; cela permettra d'entrer en mode programmation des doses (la led de la touche clignote et on peut relâcher la touche).
4. Presser et relâcher la touche pour commencer la production de café; (si la touche n'est pas enfoncée dans les dix secondes environ, la machine «sort» du mode programmation et il faudra recommencer la procédure à partir du point 1).
5. Quand on a obtenu la dose de café désirée dans la tasse, presser de nouveau la touche pour terminer la production et mémoriser ainsi la durée de sortie du café.

UTILISATION

PRÉPARATION DU CAFÉ

ATTENTION

- *À chaque allumage de la machine, le groupe de production est «froid». Il est conseillé de produire un café «à vide» en pressant la touche pour réchauffer le groupe de production; la production se termine automatiquement au bout d'une minute et demie environ. À ce point, le groupe de production a atteint la température de fonctionnement idéale pour extraire correctement les substances organoleptiques du café contenu dans la capsule.*
- *Utiliser uniquement des capsules originales Segafredo Zanetti Coffee System.*
- *L'utilisation de capsules différentes endommage gravement la machine.*
- *La capsule doit être mise dans le logement prévu à cet effet comme dans la figure 3. Fermer la porte **13** pour introduire la capsule de café à l'intérieur de la machine.*
- *Ne jamais utiliser, sous aucun prétexte, des outils ou les doigts pour forcer la capsule à l'intérieur du logement.*

PRODUCTION DE CAFÉ EN MODE MANUEL

1. Ouvrir la porte **13** du groupe de production et placer dans le logement prévu à cet effet une capsule de café **15** neuve (figure **3**).
2. Fermer la porte et positionner la tasse sous le bec de production 14.
3. Presser et relâcher la touche ; la production de café commence.
4. Quand on a obtenu la dose de café désirée dans la tasse, presser de nouveau la touche pour terminer la production.
5. La production se termine automatiquement au bout d'une minute et demie environ si on ne l'a pas arrêtée manuellement plus tôt en pressant la touche .

PRODUCTION DE CAFÉ EN MODE AUTOMATIQUE

1. Ouvrir la porte **13** du groupe de production et placer dans le logement prévu à cet effet une capsule de café **15** neuve (figure **3**).
2. Fermer la porte et positionner la tasse sous le bec de production **14**.
3. Presser et relâcher la touche ; la production de café commence.
4. Quand on a obtenu la dose de café programmée, la production se termine automatiquement.

MODE PRÉ-INFUSION

La production de café avec la fonction pré-infusion peut être activée ou désactivée à volonté par l'utilisateur en pressant la touche P (la led de la touche **8** signale ci cette modalité est activée ou pas).

PRÉLÈVEMENT EAU CHAUDE

L'eau chaude est prélevée au tuyau **2** et on peut l'utiliser pour préparer des infusions, thé, camomille, pour chauffer les tasses, pour allonger l'express et obtenir un café à l'américaine, etc.

1. Placer une tasse ou un verre sous le tuyau.
2. Presser la touche ; la production d'eau chaude commence.
3. Quand on a obtenu la dose d'eau chaude désirée, presser de nouveau la touche pour terminer la production.

PRÉLÈVEMENT VAPEUR

Un jet de vapeur utilisable pour émulsionner le lait ou chauffer d'autres liquides sort du tuyau **2** en agissant de la façon suivante:

1. Presser et relâcher la touche . La led correspondante commence à clignoter; dans cette condition, la machine prépare la chaudière vapeur à la production. Quand la led au-dessus de la touche est «allumée» la production de vapeur peut commencer.
2. Presser de nouveau la touche pour prélever la vapeur au tuyau.
3. Une fois que l'on a terminé l'opération avec la vapeur, presser de nouveau la touche .

PRODUCTION CAPPUCCINO (uniquement SZ-01 version avec émulsionneur)

Avec l'émulsionneur **20** (figure **6**) on peut préparer un cappuccino à la fois.

1. Préparer un café express suivant les indications du paragraphe «Préparation du café».
2. Placer la tasse du cappuccino sous l'émulsionneur.
3. Introduire le tuyau d'aspiration de l'émulsionneur dans le pot à lait en contrôlant bien que le niveau du lait à l'intérieur du pot est près du trou d'entrée du lait dans l'émulsionneur.
4. Presser et relâcher la touche . La led correspondante commence à clignoter; dans cette condition, la machine prépare la chaudière vapeur à la production. Quand la led au-dessus de la touche est «allumée» la production de lait «émulsionné» peut commencer.
5. Presser de nouveau la touche pour le prélèvement du lait par l'émulsionneur.
6. Quand on a obtenu la dose de lait désirée dans la tasse, terminer l'opération en pressant la touche .
7. Si après avoir émulsionné une grande quantité de lait, on constate l'apparition de bulles dans le flux de lait, il faut interrompre la production quelques instants et la reprendre peu après.

MAINTENANCE ORDINAIRE

VIDAGE TIROIR COLLECTEUR CAPSULES

L'introduction d'une capsule neuve fait tomber la capsule usagée dans le tiroir collecteur **19** (figure **5**), qui doit être vidé périodiquement, au maximum tous les vingt-cinq cafés produits. Après vingt-cinq cafés en effet, la led correspondant à la touche commence ó clignoter en signalant à l'utilisateur que le tiroir collecteur de capsules **19** doit être vidé.

ATTENTION

- *Quand **25** cafés ont été produits, les touches cafés du tableau de commande **1** sont désactivées par la centrale électronique de la machine; pour rétablir les conditions normales de fonctionnement, il faudra vider le tiroir collecteur et acquitter l'alarme en gardant la touche enfoncée pendant environ **5** secondes.*
- *Si le tiroir **19** n'est pas vidé périodiquement, les capsules peuvent s'encastrer à l'intérieur de la machine jusqu'à la bloquer complètement.*
- *La présence d'eau à l'intérieur du tiroir est normale, surtout si on utilise souvent la fonction prélèvement d'eau ou vapeur.*
- *En cas de manque d'eau dans le réservoir **18**, la led rouge **11** (à lumière fixe) s'allume. La production en cours continuera pendant 30 secondes, puis une fois ce temps écoulé, la centrale interrompra la production en bloquant l'utilisation des touches tant que le niveau de l'eau ne sera pas retourné au-dessus de la valeur minimum.*

NETTOYAGE DU TUYAU VAPEUR

Nettoyer le tuyau vapeur **2** avec une éponge ou un chiffon humide pour enlever les traces de lait ou autre qui se forment durant l'utilisation normale de la machine.

NETTOYAGE DE L'ÉMULSIONNEUR (uniquement SZ-01 version avec émulsionneur)

Enlever l'émulsionneur **20** de son logement et le nettoyer avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Après le nettoyage, remonter l'émulsionneur dans son logement et produire un cappuccino en plongeant le tuyau d'aspiration dans un récipient plein d'eau; la circulation d'eau lavera le tuyau d'aspiration et le tuyau de l'émulsionneur.

NETTOYAGE PLAN D'APPUI TASSES ET TIROIR COLLECTEUR DE CAPSULES

1. Extraire le tiroir **19** de la machine.
2. Le tiroir et les grilles de support des tasses 3 peuvent être lavées à l'eau courante.
3. Nettoyer les parties extérieures avec un chiffon humide ou une éponge imbibée uniquement d'eau.
4. Remettre le tiroir dans son logement à l'intérieur de la machine.

ATTENTION

- *Ne pas utiliser de détergents, produits ou matériaux abrasifs pour laver le tiroir.*
- *Ne pas laver le tiroir au lave-vaisselle.*

LAVAGE CUVE EAU

1. Ouvrir la porte **16** d'accès au réservoir de l'eau, enlever le bouchon **17**, extraire les deux tuyaux d'aspiration et de vidange de la cuve.
2. Retirer la cuve **18** de la machine et la laver à l'eau courante.
3. Bien sécher les parois de la cuve avec un chiffon et la remettre en place dans la machine.
4. Enfiler les deux tubes dans la cuve.
5. Remplir la cuve, remettre le bouchon et fermer la porte de la machine.

ATTENTION

- *Ne pas utiliser de détergents, produits ou matériaux abrasifs pour laver la cuve de l'eau.*
- *Ne pas laver la cuve de l'eau au lave-vaisselle.*

DÉCALCIFICATION

ATTENTION

- *La machine est équipée d'un adoucisseur **22** relié au tuyau d'aspiration blanc placé à l'intérieur de la cuve de l'eau **18**. Après avoir utilisé 150 capsules, les résines présentes dans l'adoucisseur s'épuisent et il faut remplacer l'adoucisseur.*
- *Retirer l'adoucisseur épuisé et raccorder le neuf au même tuyau blanc, comme l'indique la figure **7**.*

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

La société constructrice:
La San Marco S.p.A.
34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italie – Via Padre e Figlio Venuti, 10
téléphone (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – http://www.lasanmarco.com

déclare sous son entière responsabilité que la machine à café express modèle SZ-01 décrite dans ce manuel et identifiée par les données figurant sur la plaquette apposée sur l'appareil est conforme aux directives: 98/37/CE, 73/23/CE, 89/336/CEE, 89/109/CEE. Pour la vérification de la conformité à ces directives, on a appliqué les normes harmonisées suivantes: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 55106, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 610006-1, EN 61000-6-3.

Gradisca d'Isonzo, 28/05/2005

L'Administrateur délégué
Ing. Roberto Marri